

Menus du midi

Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !



	Lundi 23 février	Mardi 24 février	Mercredi 25 février	Jeudi 26 février	Vendredi 27 février
Entrées	Segment de pamplemousse Croque Monsieur 5 6 Betterave en salade ⚡	Salade d'endives ⚡ 13 14 Salade de pâtes, thon et œufs ⚡ 5 11 Jambon blanc	Céleri rémoulade 2 9 10 Roulé au fromage 5 6 10	Tarte au fromage 5 6 10 Salade verte Salade de lentilles 	Pizza 5 6 Asperges vinaigrette Mortadelle 3 6
Plats principaux et garnitures	Boulettes au bœuf ⚡ 2 5 6 Cabillaud aux épices ⚡ 11 Sémoule couscous 5 13 Couscous de légumes	Cordon bleu 5 6 13 Rôti de veau au jus Poêlée de légumes en bâtonnière AB Frites	Escalope de porc à la sauce charcutière ⚡ Haricots beurre citronnés AB Pommes de terre boulangère ⚡	Rôti d'agneau au jus ⚡ 14 Escalope de volaille à la sauce tomate ⚡ 2 5 6 14 Carottes vichy AB 13 Macaronis 5 10	Bœuf braisé à la sauce charcutière ⚡ ⚡ 9 14 Fish and chips de colin 11 Purée de haricots verts AB Ebly 5
Laitages et desserts	Tomme blanche givrée Gérentes 6 Yaourt nature sucré 6 Fruits au sirop Fruits de saison	Carré frais 6 Yaourt velouté 6 Compote de pommes AB Mousse de marrons	Faisselle de vache Gérentes 6 Salade de fruits de saison	Saint Paulin 6 Yaourt nature sucré 6 Fruits de saison Tarte au chocolat 3 5 6 10	Fourme du Lignon FORMAGÈRE 6 Yaourt velouté 6 Compote de pommes AB Salade de fruits de saison

Menus du soir

Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !



	Lundi 23 février	Mardi 24 février	Mercredi 25 février	Jeudi 26 février
Entrées	<p>Œufs mayonnaise 9 10</p> <p>Concombre à la crème 6</p>	<p>Salade verte</p> <p>Salade de crozets 5</p>	<p>Salade composée</p>	<p>Macédoine de légumes 9 10</p>
Plats principaux et garnitures	<p>Brochette de poisson au citron 5 11</p> <p>Brocolis AB 6</p> <p>Pommes dauphines 5 10</p>	<p>Pizza maison 8 5 6</p> <p>Poêlée de légumes verts AB</p>	<p>Cannellonis gratinés 2 5 6 10</p> <p>Brunoise de légumes AB</p>	<p>Saucisses et Merguez Lavoux</p> <p>Chou-fleur au basilic AB 6</p> <p>Riz pilaf</p>
Laitages et desserts	<p>Camembert 6</p> <p>Tarte normande 5 6 10</p>	<p>Saint Félicien Fromagerie</p> <p>Gérennes</p> <p>Glace 5 6</p>	<p>Tome blanche Gérennes</p> <p>Crêpe 5 6 10</p>	<p>Chèvre bûchette Gérennes</p> <p>Tartelette framboises 8 13</p>



Menus

Maternelle et CP



LUNDI 23 FÉVRIER	MARDI 24 FÉVRIER	JEUDI 26 FÉVRIER	VENDREDI 27 FÉVRIER
Segment de pamplemousse Boulettes au bœuf 2 5 6 Couscous de légumes Semoule 5 13 Tomme blanche givrée 6 Fruits de saison	Salade verte Cordon bleu 5 6 13 Poêlée de légumes en bâtonnière Yaourt velouté 6 Mousse de marrons	Salade de lentilles Escalope de volaille à la sauce tomate 2 5 6 14 Carottes vichy 13 Saint Paulin 6 Tarte au chocolat 3 5 6 10	Mortadelle 3 6 Bœuf braisé à la sauce charcutière 9 14 Ebly 5 Yaourt nature sucré 6 Salade de fruits de saison



Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.

*Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés

Labels

 : Label Rouge

 : BIO

 : AOC

 : AOP

 : IGP

 : STG

 : HVE

 : Pêche Durable

 : MSC

 : RUP

 : Produit de la ferme

 : Issu du commerce équitable

Origines

 : Local

 : Bleu Blanc Coeur

 : VBF

 : VPF

 : Circuit court

 : Durable

 : Volaille Française

 : Fait maison

Bœuf et veau : Loire

Allergènes

1 : Arachide

2 : Céleri

3 : Fruits à coque

4 : Crustacés

5 : Gluten

6 : Lait

7 : Lupin

8 : Mollusques

9 : Moutarde

10 : Oeuf

11 : Poisson

12 : Sésame

13 : Soja

14 : Sulfites

Les labels, les origines et les allergènes sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.